Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 243 del 17 ottobre 1998 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Sabato, 17 ottobre 1998** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 172

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE

DECRETO MINISTERIALE 21 luglio 1998.

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dell'olio di oliva «Toscano».

SOMMARIO

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE

DECRETO 21 luglio 1998.

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dell'olio di oliva «Toscano».

IL MINISTRO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Vista la legge 5 febbraio 1992, n. 169, relativa alla disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini;

Visto il decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, recante norme di attuazione della citata legge;

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio concernente la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 644/98 della Commissione relativo alla registrazione della indicazione geografica protetta dell'olio di oliva «Toscano», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 208/92, in quanto denominazione consacrata dall'uso e preesistente l'entrata in vigore della normativa comunitaria di settore;

Considerato che l'art. 4, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169 sopracitata, prevede che il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei relativi disciplinari di produzione vengano effettuati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste anche per dare adeguata informazione agli interessati;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143, che istituisce il Ministero per le politiche agricole in qualità di centro di riferimento degli interessi nazionali in materia di politiche agricole, forestali e agroalimentari con particolare riguardo alla attribuzione di compiti di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari;.

Considerato che il citato regolamento (CEE) n. 2081/92 consente che gli Stati membri mantengano disposizioni nazionali compatibili con le norme comunitarie, anche in considerazione di procedure applicative seguite da tempo;

Considerato che il medesimo regolamento n. 2081/92 prevede che i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine ed indicazioni geografiche siano pubblicati preliminarmente, secondo la procedura ordinaria, nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee e che le relative domande siano accessibili a chiunque ne abbia interesse;

Tenuto conto che l'indicazione geografica protetta «Toscano» per l'olio di oliva è stata registrata ai sensi del richiamato regolamento della Commissione n. 644/98, nel quadro dell'art. 17, Reg. (CEE) 2081/92, la cui procedura semplificata non prevede la preliminare pubblicazione del relativo disciplinare di produzione;

Ritenuto che in considerazione di quanto esposto sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta per l'olio di oliva «Toscano»;

Decreta:

Articolo unico

Il disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta dell'olio di oliva «Toscano», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 644/98 della Commissione dell'Unione europea, è riportato in allegato al presente decreto e ne costituisce parte integrante.

Tale indicazione geografica protetta è riservata all'olio extravergine di oliva che risponda ai requisiti stabiliti dal predetto disciplinare di produzione.

I produttori che intendano porre in commercio il prodotto con la indicazione geografica protetta «Toscano» sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Il presente decreto, che verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, sostituisce le disposizioni di cui al decreto 4 luglio 1997 (*Gazzetta Ufficiale* n. 166 del 18 luglio 1997) concernente il riconoscimento della denominazione di origine protetta per l'olio extravergine di oliva «Toscano» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

Roma, 21 luglio 1998

Il Ministro: PINTO

Registrato alla Corte dei conti il 3 settembre 1998
Registro n. 2 Politiche agricole, foglio n. 167

ALLEGATO

Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva «Toscano» a indicazione geografica protetta

Art. 1.
Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Toscano", eventualmente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Seggiano," "Colline Lucchesi", "Colline della Lunigiana", " Colline di Arezzo", Colline Senesi", "Colline di Firenze", "Montalbano", "Monti Pisani" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Varietà di olivo

1) L'indicazione geografica protetta "Toscano", senza alcuna menzione geografica aggiuntiva, deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzaio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro sinonimi. Possono, inoltre, concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 5%.

2) La menzione geografica aggiuntiva "Seggiano" e riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle olive provenienti dagli oliveti composti dalla varietà Olivastra Seggianese. Sono, altresì, ammesse le olive di altre varietà utilizzate come impollinatrici presenti negli oliveti nella misura massima del 5%.

3) La menzione geografica aggiuntiva "Colline Lucchesi" e riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle olive delle seguenti varietà: Frantoio o Frantoiana fino al 90%, Leccino fino al 20%. Possono inoltre concorrere le olive di altre varietà di olivo presenti negli oliveti in misura massima del 15%.

4) La menzione geografica aggiuntiva "Colline della Lunigiana" e riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle olive delle seguenti varietà: Frantoio o Frantoiana fino al 90%, Leccino fino al 20%. Possono inoltre concorrere le olive di altre varietà di olivo presenti negli oliveti in misura massima del 15%.

5) La menzione geografica aggiuntiva "Colline di Arezzo" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno l'85%: Frantoio Moraiolo e Leccino. Possono, inoltre, concorrere altre varietà in misura massima del 15%.

6) La menzione geografica aggiuntiva "Colline Senesi" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno l'85%: Correggiolo o Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le varietà: Maurino, Pendolino, Morchiaio, Mignolo, unitamente ad altre varietà autoctone.

7) La menzione geografica aggiuntiva "Colline di Firenze" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti fino al 100%: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Leccio del Corno, Madonna dell'Impruneta, Morchiaio, Maurino, Piangente, Pesciatino, e loro sinonimi. Possono concorrere altre varietà, purché autoctone, in misura massima del 15% quali: Americano, Arancino, Ciliegino, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccione, Marzio, Melaiolo, Mignolo, Olivastra Seggianese, Punteruolo, Razzaio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro sinonimi. Possono, altresì, concorrere tutte le altre varietà tra quelle indicate al punto 1 dell'art. 2 in misura massima del 5%.

8) La menzione geografica aggiuntiva "Montalbano" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti fino al 100%: Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino, Rossellino, Piangente e loro sinonimi.

9) La menzione geografica aggiuntiva "Monti Pisani" è riservata all'olio extravergine di oliva "Toscano" ottenuto dalle seguenti varietà presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti fino all'85%: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Razzo. Possono, altresì, concorrere fino ad un massimo del 40% tutte le altre varietà tra quelle indicate al punto 1 dell'art. 2.

Art.3.
Zona di produzione

1) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Toscana, i territori olivati della Regione idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

2) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano di Seggiano" comprende, in provincia di Grosseto, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Arcidosso, Castel del Piano, e Seggiano, e parte del territorio dei comuni di Cinigiano, di Santa Fiora e di Roccalbegna. Tale zona è così delimitata:
a) Comune di Cinigiano - località Monticello Amiata.

Confine Est - Tratto del confine tra i comuni di Cinigiano e Arcidosso che sale lungo il torrente Zancona da quota 324 s.l.m. sino a raggiungere la strada poderale delle Capanne della Selva. Si continua per questa strada sino ad intersecare la strada provinciale del Casalino seguendo la quale si giunge al bivio con la strada provinciale Arcidosso-Cinigiano sorpassando l'abitato di Monticello Amiata.

Confine Sud - Tratto della strada provinciale Arcidosso-Cinigiano dal bivio sopra indicato fino al ponte che attraversa il fosso della Puscina. Da questo ponte il confine sud prosegue sino al fosso Ribusieri seguendo detto fosso fino a quota 422 s.l.m..

Confine Ovest - Tratto del fosso Ribusieri da quota 422 s.l.m. sino a quota 254 s.l.m..

Confine Nord - Parte da Fosso Ribusieri quota 254 s.l.m. seguendo la strada poderale che passa sotto i poderi Serranzano, Sant'Ambrogio e Macchia Alta fino ad incrociare a quota 455 s.l.m. la strada provinciale del Casalino. Da qui il confine nord scorre per una strada campereccia nella zona di Banditaccia sino a raggiungere il vecchio ponte in disuso sul torrente Zancona a quota 324 s.l.m..

b) Comune di Santa Fiora -località Selva.

Confine Est - inizia dall'antica via della Faggeta presso il convento della S.S. Trinità e seguendola raggiunge, presso Case Passerini, la strada provinciale Santa Fiora Selva. Il confine est si sviluppa allora lungo il tratto della strada provinciale anzidetta sino al bivio con quella vicinale di Poggio Sotto Crocione, seguendo la quale arriva al confine tra i Comuni di Santa Fiora e di Castellazzara.

Confine Sud - Prosegue lungo il tratto di confine comunale che va dal punto ove termina il confine est sopra descritto sino a quello ove il Fosso Granchiaio si immette nel fiume Fiora.

Confine Ovest - Coincide con il tratto del letto del fiume Fiora dall'incrocio con il Fosso Granchiaio salendo sino a quota 508 s.l.m..

Confine Nord - Dal fiume Fiora quota 508 s.l.m. lungo la strada provinciale Santa Fiora Selva sino al bivio della strada provinciale del convento proseguendo fino ad incrociare l'antica via della Faggeta che in passato collegava il convento della S.S. Trinità con l'abitato di Selva.

c) Comune di Roccalbegna - località Roccalbegna, Vallerona e Cana.

Confine Est. - Si sviluppa lungo la strada provinciale Triana-Semproniano detta della "Follonata", partendo dall'abitato della frazione di Triana sino alla località Casa l'Imposto ove incrocia la strada consorziata di Pozzano e prosegue per quest'ultima fino al Pod. Pozzano. Da qui, all'altezza di quota 313 s.l.m. giunge al fiume Albegna che segue sino alla sua confluenza con il torrente Rigo.

Confine Sud - Segue ininterrottamente il letto del torrente Rigo e quello del fosso dei Faggi sino alla località del Ponte del Serraglio ove incrocia la strada statale S.S. n. 323; indi prosegue per breve tratto su questa strada statale sino a quota 703 s.l.m. e da qui per una strada campereccia, raggiunge il fosso del Meletto. Il confine continua seguendo allora il corso del detto fosso del Meletto e del fosso Acquaviva sino al punto di immissione di quest'ultimo nel torrente Trasubbino.

Confine Ovest - Scorre per breve tratto lungo il corso del torrente Trasubbino seguendo poi quello del fosso Fontino salendo sino al Pod. Casino. Il confine Ovest segue allora la strada poderale del Casino e quella vicinale del Cotone sino a quota 493, continuando poi lungo il corso del fosso Alteta fino alla sua confluenza con il torrente Trasubbino.

Confine Nord - dal punto ove termina il precedente confine Ovest, lungo il torrente Trasubbino, il fosso Istrico e il confine comunale tra Roccalbegna e Arcidosso sino all'altezza del Pod. Riccione a quota 697 s.l.m.. Da qui il confine prosegue lungo la strada vicinale di Stribugliano e risale passando per la strada vicinale delle buche sotto Poggio Crivello fino a raggiungere a quota 756 s.l.m. la strada vicinale del Pescinello dirigendosi poi verso l'incrocio con la strada statale S.S. n. 323. Da quest'ultimo incrocio il confine Nord passa per la detta S.S. n. 323 fino all'abitato della frazione di Triana.

3) La zona di produzione delle olive dell'olio extravergine di oliva "Toscano delle Colline Lucchesi" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Lucca, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare. Tale zona è così delimitata:

Area della Piana di Lucca:

Partendo dal punto di intersecazione della SS 439 - Lucca/Pescia, si segue il confine provinciale di Pistoia, in prossimità di Corte Nardi, si prosegue lungo detto confine di provincia in direzione sud/est fino a raggiungere la quota 54 , superato di poco il Colle Della Gherardesca. Da quota 54 si prosegue verso sud/est per la strada che passa per Colle Seghieri fino ad incrociare la strada per Montecarlo, lungo la quale si prosegue per circa 500 mt, piegando poi verso sud-est per la strada che dopo la località Corte Mazzini, va ad incrociare la linea ferroviaria che segue verso sud fino a Ponte Canneto, per poi continuare lungo la linea ferroviaria primo verso sud e poi verso ovest, sino all'incrocio con il Rio San Gallo in località Badia Pozzeveri, si risale verso nord il corso d'acqua raggiungendo la strada Altopascio-Porcari per proseguire poi lungo questa verso ovest fino a Corte La Pineta, da dove verso nord si prosegue per la strada che costeggiando le colline giunge a Corte di Galante. Da Corte di Galante si segue, in direzione nord, la strada vicinale costeggiando il corso d'acqua, affluente di sinistra del Rio Leccio, passando per le quote 63, 75 e 92 s.l.m.; da quota 92 s.l.m. si prosegue verso nord fino a raggiungere la località Cantina Carrara a quota 38 s.l.m., quindi verso sud-ovest fino alla Corte Mencarini, dalla quale si prosegue verso sud, lungo la strada che si snoda parallelamente al Rio Leccio e che, costeggiando le colline raggiunge il centro di Porcari, attraversa il paese e prosegue per rientrare a quota 20 s.l.m. sulla strada secondaria che tocca le località Palazzo Rossi, Corte Matteoni, Villa Bottini; si segue il viale di detta Villa, si taglia la strada Provinciale e, con andamento che segue le pendici collinari, si entra per breve tratto nella strada Borgonuovo-Gragnano, seguendo poi il corso del Rio Ralla fino a

sotto Casa Maionchi, da cui volgendo a ponente sotto casa "Cesaretti", si raggiunge a quota 30 s.l.m. la strada Borgonuovo-Camigliano e la si segue fino a quota 55 s.l.m., si scende verso ponente costeggiando le colline fino a quota 39 s.l.m. e da qui si segue la strada che porta a Rimortoli proseguendo verso nord per breve tratto lungo la carrabile Rimortoli-Segromigno fino a quota 41 s.l.m., si raggiunge la località Fornoli, si segue la carrabile fino a quota 48 s.l.m. fino a raggiungere il centro di Marlia che si attraversa, si costeggia il parco di Villa Reale, poi si segue la carrabile che porta alla Frazione di S. Gemignano passando per S. Pancrazio fino al paese di Sesto di Moriano, attraversando il fiume Serchio, nei pressi del ponte Ferroviario; dal paese di Sesto, scendendo verso sud, si segue per poco la strada Comunale che collega il paese di Sesto alla strada provinciale sulla destra del Fiume Serchio, si attraversa Ponte a Moriano e si prosegue, fiancheggiando la collina, attraversando le Frazioni di San Michele di Moriano, San Lorenzo, San Quirico di Moriano e S. Arlascio, fino alla Villa Boccella. Da questa località il confine piega a ponente verso quota 24 s.l.m. e segue poi la strada che passa per Villa Barsanti, sotto il seminario Arcivescovile e volgendo a sud va verso Villa Sardi, per raggiungere sopra la
Da qui si segue per breve tratto la Strada Lucca-Camaiore per deviare da questa nella via comunale pedecollinare che passa in località Al Pino e che si ricongiunge alla strada Lucca-Camaiore presso Ponte del Giglio e su questa si prosegue per un tratto fino al bivio per la Fornace a quote 51 e 50 s.l.m.; si toccano le località Frantoio e Villa Fonna e per la strada che conduce a Mutigliano, presso quote 33 e 31 s.l.m., la località Villa Orsetti; da qui si segue la strada che passa presso quote 44 e 43 s.l.m. fino ad incontrare la strada che da Monte S. Quirico conduce a S. Alessio che si segue per breve tratto, poi si risale per la strada che da questo paese segue le colline passando sotto le località Corte Pistelli, Villa Albertini, Corte Buchignani, Boscarecci, Corte Santini, Corte Lanizzi, sotto la fornace a quota 26 s.l.m. fino alla strada che porta alla Certosa.
Si costeggia quest'ultima fino a Farneta poi, verso Sud passando per le quote 57 e 41 s.l.m., si raggiunge la

Corte Donatore, si attraversa la S.S. 439 nei pressi di Corte Puccetti, si costeggia il Fosso Canabbia fino al suo attraversamento da parte della A 11/12, indi a quota 48 s.l.m. si tocca la Corte Padrone, la quota 41 s.l.m. e verso est Corte Santone, Villa Liana e verso sud fino alla scuola di Nozzano.
Dalla scuola di Nozzano si prosegue verso ovest fino a Balbano all'altezza della linea ferroviaria Lucca-Viareggio che si segue, verso est, fino alla stazione di Nozzano, indi, verso sud-est , al confine con la Provincia di Pisa che si segue fino all'intersecazione di detto confine con l'A.11, che si segue fino al Ponte sul canale Ozzeri, si prosegue su detto canale fino a raggiungere la Villa Poschi, per poi prendere la strada per le Località Zoppino, Vicopelago e S. Michele in Escheto fino a raggiungere la S.S. 12 Abetone - Brennero fino a S. Lorenzo a Vaccoli a quota 27 s.l.m., da dove, verso est, passando per quota 24 s.l.m., si segue la strada comunale che porta a San Pietro, attraversando il Fosso Guappero e, andando a nord-est, seguendo le quote 23, 24 e 17 s.l.m.
Da quota 17 s.l.m., dapprima, per breve tratto, verso est e quindi verso sud-est si percorre la strada comunale che da San Pietro porta a Vorno fino al bivio per Badia di Cantignano e poi si prosegue verso Guamo. All'altezza di Villa Politi a quota 28 s.l.m., proseguendo per Villa Pierotti si percorre la carrabile che raggiunge il centro di Guamo, e da quest'ultimo, verso est, si segue la strada comunale che, costeggiando il Padule di Massa Macinaia, passando per San Quirico, il Rio S. Quirico, Villa Moscheni, che porta, all'altezza di San Leonardo in Treponsio sulla S.S. 439 Sarzanese Valdera.
Si segue la stessa direzione Lucca fino a Ponte alle Luche quindi, a nord-est, si costeggia la collina, verso Colognora, Corte Forcone, la centrale del Latte "Coop. CAPLAC di San Ginese" e verso sud, fino ad arrivare alla località Porto.
Si rientra verso ovest, in direzione Collina, fino alla stazione di San Ginese, si prosegue lungo la ex linea ferrata Lucca-Pontedera fino al confine con la Provincia di Pisa.
Si segue detto confine, fino alle quote 429 e 356 s.l.m., quindi la strada carrabile che da San Bucolino porta sul Monte Serra, da quest'ultima, verso nord, costeggiando Cima Sassabodda per le quote 526 e 458

s.l.m., si oltrepassa il rio Sassabodda, si costeggia la costa del Cipollino a quota 547 fino a giungere al rio visone di Compito quota 450 s.l.m.; si prosegue verso nord per quota 456 s.l.m., sulla costa di Borgognone alle quote 385, 428, 342 s.l.m. fino alla strada che da Vorno porta sul Monte Serra.
La si segue fino al fosso di Fossacieca e seguendo la curva di livello a quota 500 s.l.m. si raggiunge il Fosso che si segue fino ad incontrare di nuovo la curva di livello a quota 500 s.l.m. nei pressi del Monte di Carrara, indi si costeggia il Monte Le Corna, il monte di S. Pantaleone fino a valle del monte Pian della Conserva e quindi il confine con la Provincia di Pisa che si segue, passando per Villa Orsini, fino al confine fra il Comune di Lucca e quello di Viareggio.

- Zona di Villa Basilica:

Si parte dal paese di Valgiano e verso est si raggiunge il Rio di Cartiera che si segue fino a quota 456 s.l.m. e per mulattiera si raggiunge quota 432 s.l.m., si sale a sud il Rio fino a quota 589 s.l.m. poi sempre per mulattiera si raggiunge la località Campo Grande a quota 554 s.l.m., si toccano le quote 385 e 412 s.l.m. sino a raggiungere la Località di Gelli; si segue poi il sentiero fino al Rio Rimogno, si risale il torrente e si segue il primo affluente di sinistra fino alla località Crocicchiura, si prende la strada che da Villa Basilica raggiunge Romitorio verso valle, al secondo tornante si abbandona la strada e si segue il sentiero fino al Rio, si scende lungo quest'ultimo fino all'abitazione a quota 563 s.l.m., poi dalla località Casa delle Streghe si continua lungo le quote 524, 467, 482 s.l.m., fino alla strada che da Pariana va verso le Pizzorne. Da Pariana si raggiuge il cimitero e si segue il Rio della Torbola, poi si prende la curva di livello a mt. 600 s.l.m. fino alla località Uccelliera; da qui si prende il sentiero per il colle di Capannori a quote 636 e 568 s.l.m. in località Castagnora e da qui si segue la strada di Boveglio-Colognora fino al cimitero di Colognora. Si raggiunge l'abitato e si prosegue verso il Rio del Balzo, si scende lungo il medesimo e si segue il sentiero fino al confine Provinciale in località Nardi.

Area della Versilia:

A nord-ovest si inizia dal punto di intersecazione tra la Via Aurelia ed il confine di Provincia con Massa Carrara, si segue tale confine dal mare verso i monti fino alla località Bellegra, da qui si segue la curva di livello della quota 600 s.l.m. fino al crinale del monte Cerreta che funge da spartiacque tra la valle del Serra ed il versante esposto a sud, si raggiunge poi il crinale del Monte Canala a quota 432 s.l.m. fino alla località La Rocca a quota 170 s.l.m., si attraversa tale località e si scende fino alla quota 100 s.l.m., si segue la curva di livello a quota 100 s.l.m. seguendo il fiume Serra verso la sorgente fino al Canale di Rota, si continua lungo il fiume Serra fino al Canale di S. Michele che risale fino a quota 300 s.l.m. per poi percorrere la curva di livello a quota 300 s.l.m. fino a raggiungere il Botro di Rimone, lo si risale fino a quota 600 s.l.m., si percorre tale curva di livello in direzione sud raggiungendo le pendici del Monte Cavallo e del monte Castellaccio fino a raggiungere il Canale di Basati, si scende lungo tale canale fino al Canale del Giardino, si continua a scendere lungo detto Canale fino al Canale del Rio che risale fino a quota 600 s.l.m., si percorre la curva di livello a quota 600 s.l.m. passando sopra Terrinca e Levigliani, si attraversa il Canale delle Volte, si gira intorno al Monte Alto, si passa sopra le Località Retignano e Pruno, si attraversa il Canale Della Capriola, sotto il Monte Forato, si attraversa il Canale Versilia, si gira intorno a Monte Procinto, si attraversano le Frazioni di Pomezzana e Farnocchia, si gira intorno ai Monti Lieto, Ornato, Anchiana, Gabberi, si prosegue sopra la località Bollogno, intorno al Monte Ciurlaglia, Monte Prana ed il Monte Pedona, fino ad incontrare il Rio Lucese, si segue il suo corso verso il mare per un breve tratto, per ricollegarsi al percorso descritto nella "Media Valle" in adiacenza alla Frazione di Torcigliano.

Si riparte dal confine con la provincia di Pisa nel punto di intersecazione dello stesso con la strada comunale per Quiesa, che si percorre passando per il centro di Massaciuccoli, fino ad incontrare la linea ferroviaria Lucca-Viareggio in località Quiesa, si percorre la ferrovia Lucca-Viareggio in direzione Viareggio fino alla Località Portovecchio, da qui si

segue la via di Bonifica che da Massarosa raggiunge la località Il Garage, da qui si segue l'altra via di Bonifica che da detta località raggiunge la Via Sarzanese, si percorre tale Via fino al Ponte dell'Abbaccatoio prima del centro di Pietrasanta, per seguire la via del Castagno fino ad incontrare la Via Aurelia che si percorre per un breve tratto fino al Viale Apua che si segue in direzione mare fino a raggiungere l'autostrada Sestri Levante- Livorno, si percorre tale autostrada fino ad incontrare la via provinciale della Marina, si risale detta Via in direzione di Querceta fino a raggiungere il Fiume Versilia, si percorre il Versilia fino al Canale Bonazzera e lo si risale fino ad incrociare la Via Del Lago che si segue fino a raggiungere la Via Aurelia che si percorre in direzione nord-ovest fino al confine con la provinciale di Massa Carrara.

Area Media Valle

- Zona centrale.

Dalla Località "Ponte di Campia" si risale verso Nord, lungo il confine comunale fino alla mulattiera tra Treppignana e la Località Battosi (Tenuta de "il Ciocco"); da qui seguendo la strada per Sommocolonia si continua lungo la strada Comunale in direzione Ponte di Catagnana; oltrepassato il bivio per Montebuono si prende il sentiero per la località Canteo e si continua verso Gragnana e poi verso Piastra, si segue la strada per Renaio verso valle, superato il ponte sul Torrente Lopporetta si prende il sentiero per la località Colletto a quota 595 s.l.m., poi si segue la strada per Pegnana verso valle fino al bivio per Tiglio Basso. Da questa località si segue la strada che raggiunge i centri di Tiglio Basso, Coreglia Antelminelli, Gromignana e Lucignana, per poi scendere lungo la strada comunale fino alla S.S. 445. Si segue la statale in direzione Castelnuovo Garfagnana, nell'abitato di Ghivizzano, si prende la strada per Ghivizzano Alto e da qui si prosegue verso il cimitero e poi lungo il sentiero che risale lungo il Rio Secco fino alla località Colle. Da qui si segue la strada fino alla Provinciale per Coreglia Antelminelli e poi quest'ultima in direzione Coreglia fino al primo tornante. Qui si prende la carrabile per le

località Burica e Curchi e si prosegue sul sentiero che oltrepassa il torrente Ania, fino alla località Seggio, quindi si segue la carrabile fino a raggiungere le località Corte Solco e Loppia (Chiesa). Da Loppia si segue la provinciale per Barga, poi quella per Castelvecchio Pascoli fino alla località Ponte di Campia sul confine comunale.

- Zona Est.

Si segue la strada che da S. Pancrazio raggiunge S. Gemignano fino alla Statale 12 del Brennero (oltre il cavalcavia ferroviario). Poi lungo la medesima Statale in direzione Bagni di Lucca fino al Km 53 in località Ponte a Diana, qui si lascia la strada e si segue il sentiero fino alle località Cima del Colle e Madonna di Mirocchio, poi si segue la strada per Benabbio fino al sentiero per S.Trinità, poi, verso la Località La Motta sotto il Colle di Cerbaia fino al Torrente Bugliesima, si segue il torrente fino alla strada per Lucignano. Oltrepassato il bivio per le Pizzorne, si segue il sentiero sul versante destro nella valle del torrente Pizzorna, fino alla località Fabbriche, poi si segue il sentiero lungo le quote 440 e 497 s.l.m. fino alla Località Madonna di Serra e Rio Particelle, poi si segue il sentiero lungo le quote 502, 552, 420, 398, e 302 s.l.m., fino alla località Madonna della Selva, per raggiungere la quota 344 s.l.m., il Colle dei Burroni lungo il sentiero fino al confine Comunale; si segue il confine comunale fino alla Croce Brancoli, poi si prende il sentiero per Piazza Brancoli, la strada per Ombreglio, da qui si segue la carrabile per il Ponte Molinaccio, poi si prende il sentiero per Deccio, Tramonte e Castellaccio, fino a raggiungere il torrente Fraga, si segue poi la strada verso valle fino a raggiungere la località Matraia Colle e si prosegue per la località Zazzera e lungo il sentiero, all'incrocio con il torrente Rio Caprio, si prende la strada che da Matraia raggiunge Valgiano fino all'abitato di Valgiano.

Zona Ovest:

Si segue la strada provinciale Ludovica dalla Frazione di Ponte a Moriano fino a Piano della Rocca, da qui si risale per il sentiero (ex strada Comunale) che

raggiunge la Località Rocca (Chiesa degli Alpini), si prosegue verso il Cimitero e si continua sul sentiero per la Località Londigiana fino ad incontrare la strada Oneta-Cune.
Si segue la strada fino all'abitato di Cune poi si percorre il sentiero per le località Alla Volta, Colle delle Coste e Colle Belvedere fino a raggiungere la frazione di Dezza; si prosegue lungo il sentiero che risale lungo il torrente Dezza e si raggiungono le Località Bestuolico, Ripa e Carraia, si prende la strada per Colognora fino al bivio, poi si scende per il sentiero verso le località Ansana, Gello, S. Rocco e Alle Pianacce, incontrando la strada provinciale in località Vargana, si segue poi la provinciale fino alla Frazione Piegaio, poi si segue la strada per Fiano-Loppeglia e da Fiano in direzione Chiesina di Foce lungo la carrabile, si segue poi il sentiero per Bozzano fino alla Località Capannaccia sotto il Monte Pruno e si raggiunge l'abitato alla quota 643 s.l.m., poi si segue il sentiero in direzione Anticiana e prima dell'abitato della medesima località si risale fino al torrente. Si segue il torrente fino alla quota 484 s.l.m., si prende il sentiero per la località Ferrandino-Gombitelli, si continua sulla strada per Torcigliano, fino al ponte sul Rio Lucense; da qui si risale lungo l'affluente di destra fino a quota 600 s.l.m., ove ci si ricongiunge con la zona Versilia.

Zona della Garfagnana:

Dal confine provinciale si raggiunge la strada Montefiore-Pugliano e la si segue fino a Pugliano per poi proseguire per Antognano, ove si prende il sentiero per il Fosso del Martellino. Oltre il fosso si prosegue verso Sermezzano fino alla Croce, poi in direzione della località La Maulina si raggiunge il Fosso del Fiatone a quota 544 s.l.m., si prosegue per le località Il Poggione e Fosso della Scolosa, si segue il fosso fino al confine di provincia.

4) La zona di produzione delle olive dell'olio extravergine di oliva "Toscano delle Colline della Lunigiana" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Massa Carrara, i territori della provincia medesima idonei a

conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare. Tale zona così delimitata in cartografia 1:25.000:

Provincia di Massa Carrara:

Partendo dalla località Casala, si risale in direzione nord-ovest verso Gignago, quindi per mulattiera ci si riporta sulla strada che sale da Caniparola a Fosdinovo e la si segue fino oltre il paese per imboccare successivamente la strada della Spolverina in direzione Carrara, percorrendola fino alla località La Foce; da qui si risale lungo il Rio di Viarone ed alla biforcazione di questo con il torrente Pesciola si procede lungo il corso di quest'ultimo per un piccolo tratto, indi ci si ricongiunge alla strada che collega Marciaso con Pulica e per mulattiera si arriva sino al paese; attraversato l'abitato si imbocca dalla parte est del paese una mulattiera che si ricollega con la strada Provinciale e si procede per questa fino al torrente Bardine; successivamente si sale da quota 300 a quota 500 s.l.m. e procedendo a livello si tocca la località di Noleto e più avanti quella di Viano. Oltre il paese proseguendo lungo un sentiero si raggiunge in direzione sud il canale Robiana e lo si segue nel tratto che scende ad Isolano, si continua lungo la mulattiera che prosegue oltre l'abitato, si risale il Fosso del Tufo sino alla quota 404 s.l.m. e da qui ci si ricollega al sentiero che sale Alla Bandita percorrendolo sino ad incrociare il Canal del Rio.
Ci si porta poi alla sua confluenza con il torrente Lucido, il cui corso si adotta come limite, fino alla località Ponte di Monzone.

Continuando da Ponte di Monzone, si prosegue lungo la strada Provinciale per Equi Terme, prima del paese a Nord si prende la mulattiera fino alla Provinciale di Mezzana, poi si continua ad ovest per la Provinciale per Casciana, attraversato il centro abitato si continua verso nord per mulattiera fino a Codiponte. Attraversato l'abitato si prosegue ad est per la vecchia mulattiera fino alla località il Convento, si segue poi il Fosso della Torcella fino alla intersecazione della strada comunale per Argigliano. Si prosegue a

nord-est per la provinciale e si continua sulla delimitazione della provincia di Lucca, si rientra a nord fino alla intersecazione della strada comunale Pugliano-Montefiore, si segue poi il crinale a nord fino a quota 539 s.l.m.; proseguendo per la mulattiera di Pieve Offiano, fino all'incrocio con la mulattiera della Costa che a quota 600 s.l.m. raggiunge la strada comunale per Vedriano che si segue fino a Reusa; da qui verso sud si segue il Fosso delle Selve fino alla Statale 445 nei pressi dell'Abitato di Casola. Poi a nord si segue la provinciale per Luscignano fino al bivio della strada provinciale della Garfagnana che si segue fino a Terenzano. Da qui verso nord si prende la strada comunale per Turlago, raggiunto l'abitato si prosegue verso sud per la comunale fino al bivio della strada mulattiera che porta a Collegnago; oltrepassato l'abitato si segue ad est la strada mulattiera per Verzano e Po, si segue il canale di Baldo fino all'intersecazione del torrente Mommio; oltrepassato questo, si segue la mulattiera per Torano fino a Signano, poi a nord dopo il paese si segue la mulattiera che porta al Bacino della Centrale di Arlia, si segue un tratto del torrente Rosaro, fino all'intersecazione della strada comunale a nord-ovest che porta ad Arlia a Cotto. Superata detta località si prende la strada provinciale Pognana-Cotto, fino a Panigaletto, si prosegue a sud-est lungo il fosso di Tercula fino all'incrocio col torrente Rosaro che prosegue fino al Ponte di Posara, poi si prende la provinciale fino al Ponte del Canale di Virolo che si segue fino all'abitato, poi si prende la mulattiera per Agnino da cui si prosegue a nord lungo la strada comunale denominata della Costa dei Lebi fino all'intersecazione del torrente Arcinasso che si segue ad ovest fino a Cisigliana. Da qui si segue in direzione nord-ovest la strada provinciale fino a Paretola; oltrepassato il paese si prende la mulattiera per Bastia che porta al Colle di Là dell'Acqua. Si segue verso sud-ovest la Via Comunale per prendere poi la mulattiera che porta a Blantognoto, si continua sulla mulattiera di Braia fino a raggiungere Groppo d'Ulsa, si prosegue poi lungo la mulattiera per il Passo del Lupo fino all'intersecazione del canale di Pregnacca che si segue ad est fino all'intersecazione della provinciale che porta a nord a Busana, Gabbiana, Grecciola. Poi a nord si segue la mulattiera fino a Pieve, oltrepassato

il paese segue la provinciale per Groppo fino all'incontro della provinciale di Bagnone per Corvarola che si segue fino a detta località, poi si prende a sud il canale Torchio di Bacco fino alla confluenza con il canale Campanella che risale fino alla località Cassolana, si prosegue a sud-est, lungo la strada comunale per il Deglio, fino a raggiungere la località Molesana di Sopra. Sempre a sud si segue la strada comunale per Amola, passato il paese si prende la strada provinciale per Monti fino all'intersecazione della Strada Statale che segue fino a Licciana. Superato l'abitato si prende la provinciale per Fivizzano fino all'incrocio con la Provinciale per Bigliolo che si segue fino a Bondona.
Da qui si segue la mulattiera ad est fino a Lizzano, poi si segue a nord la provinciale fino a Pratomedici. Superato l'abitato si prende il viottolo per Montebarei, Rampognano e Montecurto, dirigendosi a sud per la provinciale fino a Madonna dei Colli. Da qui si segue la mulattiera per piano di Collecchia che prosegue sino a Collecchio Alto. Da qui si prende la provinciale fino al Ponte di Viloro, si segue a nord il Canale del Rio nei pressi di Lizzano fino all'intersecazione della mulattiera per Olivola. Da detta località si segue poi la provinciale per Verpiana- Serricciolo, superato il paese verso est si segue la S.S. 63 fino all'incrocio con la provinciale per Pomarino che si segue fino al ponte sul Canale del Torchio, poi si segue ad est la mulattiera per Bibola e si prosegue per la Pra di Martino fino a raggiungere Vecchietto, si prosegue ad ovest per Carpaneda, Serrabertola, Ca Pozzolo fino all'intersecazione della strada comunale per il Bardine fino a raggiungere Ca di Polo, poi si prosegue lungo il fosso della Compra fino a raggiungere il confine comunale che si segue sempre ad ovest fino al monte della Padula.

Si raggiunge la località Tendola, si segue la strada che porta a Fodinovo poco oltre la foce del Cuccu e superato il bivio che scende a Ponsanello si segue il corso del torrente Calcandola in direzione ovest in prossimità della biforcazione con un suo affluente e da qui si risale all'abitato di Canepari. Dall'estremità nord-ovest del paese ci si ricongiunge al confine di provincia e lo si segue interamente sino in località Casala.

Zona che circonda l'abitato di Carrara:

In prossimità della località Possola, percorrendo in direzione nord il tratto della vecchia ferrovia marmiera lo si abbandona in località Possola per proseguire in direzione Carrara per la strada comunale della Carriona, che si percorre fino alla confluenza tra il torrente Gragnana e il fiume Carrione. Si risale quindi il primo in prossimità della frazione omonima e per mulattiera si procede a ritroso fino a Sorgnano e da qui per mulattiera si risale a quota 574 s.l.m. sulla costa della Bandita, si segue quindi il confine di provincia sino al ponte della ferrovia sul torrente Parmignola e da qui puntando verso Massa ci si ricongiunge alla marmiera nei pressi della stazione ferroviaria di Avenza che si segue fino alla località Possola.

Zona tra i centri di Carrara e di Massa.

Partendo dall'intersecazione tra la via Aurelia ed il confine provinciale del comune di Montignoso si segue a nord il limite di provincia fino alla località Bellegra, si continua poi sul confine provinciale fino a raggiungere quota 729 s.l.m. per proseguire ad ovest lungo la Valle d'Inferno, si segue poi il torrente Tascio fino a quota 522 s.l.m. per poi collegarsi mediante mulattiera alla località Pasquilio, si continua lungo la mulattiera per ricongiungersi a quota 592 s.l.m. alla strada comunale di Fontana Amorosa, si segue il canale in direzione nord ovest fino a Cà Manfredi sulla provinciale che porta ad Antona. Procedendo verso nord si giunge in località Pariana, dove il limite prosegue per Canalone ricongiungendosi alla stessa strada nel tornante sovrastante il paese; quindi ritornando verso Antona si lascia la strada in corrispondenza di una curva nella parte nord ovest dell'abitato e seguendo il crinale del monte scende direttamente a Canevara; attraversato il fiume Frigido ci si porta in direzione nord ovest fino a raggiungere il sentiero a quota 550 s.l.m. seguendolo a sud fino alla via che conduce a Bergiola Maggiore e oltrepassando il paese si tocca la quota di 338 s.l.m. per poi ridiscendere lungo il canale Colombera fino alla quota di 140 s.l.m.; sempre per sentiero si continua in direzione nord ovest passando

in prossimità di Cà Lazzoni e ci si porta sulla strada che conduce a Bergiola Foscalina, quindi si procede in direzione ovest sulla stessa fino a quota 453 s.l.m. e verso sud fino ad incontrare la via Foce; si prosegue lungo questa fino alle porte della città di Carrara continuando per via S.Francesco ed ancora portandosi tramite la circonvallazione sul viale XX Settembre; abbandonandolo in prossimità della località Fabbrica, si prosegue nella via Carriona in direzione del villaggio S.Luca e da qui sulla via provinciale si ritorna sulla S.S. Aurelia. Avanzando in direzione di Massa sino alla località Codupino, il limite prosegue lungo il canale Ricortola verso mare fino all'autostrada A12 che si segue per un tratto sino ad incontrare la via Marina Vecchia e per questa si ritorna al punto in cui la via Aurelia oltrepassa il fiume Frigido. Risalendo il corso del fiume si ritorna verso la città seguendo la via Bassa Tambura, sino in località S.Lucia e poco oltre in località Capaccola; superato il centro abitato si ritorna ancora sulla via Aurelia seguendola fino al confine della provincia.

Partendo dalla frazione montana di Morana in comune di Pontremoli, si costeggia a sud l'autostrada della Cisa fino ad intersecare la mulattiera che porta in località Belvedere; si segue poi detta mulattiera verso la strada comunale per Bassone fino alla frazione di Sergola, si segue poi la strada per la frazione di Casa Corvi fino al ponte dell'autostrada della Cisa, si prosegue lungo detta autostrada fino all'altezza del cavalcavia della strada comunale per la località di Scorano che si costeggia fino alla località Baraccone, da qui si segue la mulattiera fino a raggiungere il torrente Gordana, si segue poi il crinale fino all'incrocio con la strada comunale per la frazione di Valle (Torrano), attraverso l'abitato di Valle si segue la strada carrabile che dalla frazione Valle porta alla frazione Campoli e si riallaccia alla strada comunale per Arzelato in località Cà del Palo e da qui la si segue per abbandonarla all'inizio della mulattiera a quota 390 s.l.m. che porta fino alla fraz. di Arzelato. Attraversato l'abitato di Arzelato si ritorna sulla strada provinciale per un tratto oltre il paese dove si prosegue per successiva mulattiera fino alla fraz. di Careola, attraverso l'abitato della fraz. montana di Careola si giunge al crinale a quota 467 s.l.m. fino a

quota 338 s.l.m. fino alla fraz. di Castagnetoli nel comune di Mulazzo.
Dalla frazione montana di Castagnetoli, ancora per strada mulattiera a quota 436 s.l.m., ci si porta in località Pozzo e si prosegue fino all'incontro con la strada provinciale che dall'abitato di Mulazzo raggiunge la fraz. di Gavedo. Dalla località di Gavedo, comune di Mulazzo, con strada mulattiera si raggiunge il canale della Costa che si percorre fino ad incrociare nuovamente la strada provinciale Foce-Pieve di Castevoli; da questo punto il confine è delimitato dal confine comunale di Tresana che si segue fino a quota 458 s.l.m., poi tramite mulattiera si raggiunge il canale Nasso e poi sempre tramite mulattiera il canale Osca, che si segue nell'interno dell'alveo fino ad incontrare l'alveo del torrente Canale di Borra Grande che si segue fino alla località Madonna del Canale dalla quale percorrendo un tratto di mulattiera si raggiunge la località Perra, e di seguito passando per la strada asfaltata si raggiunge la quota 571 s.l.m., da qui ancora per mulattiera si raggiunge la località di Pietrasalta ed attraverso un tratto di strada asfaltata si raggiunge la mulattiera e la si segue fino a località Tavella alla quota di 459 s.l.m. in località Colombiera del comune di Tresana.
Da qui si segue la strada provinciale per Montedivalli in direzione Montedivalli fino alla quota 600 s.l.m. in località Montesolini dalla quale si imbocca un breve tratto di mulattiera in prossimità del monte Castellaro, fino ad incontrare il confine della provincia che si segue ininterrottamente fino in località Albiano e attraverso il ponte della ferrovia La Spezia-Parma si risale in prossimità della località Il Tosone lungo il canale di Figaro in direzione nord ovest per sentiero, toccando l'abitato di Chiamici a quota 260 s.l.m., scendendo nuovamente per la strada mulattiera fino alla località Isola, in comune di Aulla dove incontrando l'autostrada della Cisa la si segue verso nord fino in prossimità del viadotto che sovrasta la strada provinciale per Mulazzo in località Pieve di Saliceto in territorio comunale di Pontremoli, si segue poi detta provinciale in direzione dell'abitato della frazione di SS Annunziata nel comune di Pontremoli. Da qui, seguendo la linea ferroviaria, si raggiunge in località Scorcetoli, la strada provinciale che si segue fino alla località Caprio

di Sotto, si segue poi la via comunale in prossimità del Colle del Monte, si prende la mulattiera, si segue il fosso del Torchio fino ad incontrare il confine comunale che si segue fino alla strada carrabile che raggiunge la località Bosta, proseguendo fino a quota 598 s.l.m. per seguire il fosso d'Arela, il torrente Caprio, la località Rocca Sigillina e verso nord su mulattiera fino a quota 495 s.l.m..

Si segue la mulattiera che passa in prossimità di Serravalle, si raggiunge la fraz. Torasco, si segue il canale di Ardondola fino a quota 909, si prosegue in direzione nord ovest per un breve tratto di mulattiera fino ad incontrare la carrabile che attraverso il monte Brusciol si raggiunge la località La Crocetta il Monte Carnevale, la località Casalina per raggiungere la località Mignegnio, si risale a quota 253 s.l.m. verso S.Terenziano per seguire poi il corso del fiume Magra fino ad incontrare la strada provinciale che si segue fino alla località Traverde, quindi per mulattiera si raggiunge la località Vederze da cui si segue il corso del canale di valle fino alla strada comunale che si ricollega al centro di Morana tramite la sede autostradale.

5) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline di Arezzo" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Arezzo, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative del presente disciplinare.

6) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline Senesi" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Siena, i territori olivati della provincia medesima idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative del presente disciplinare.

7) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione

geografica protetta "Toscano delle Colline di Firenze" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo delle province di Firenze e Prato, in tutto o in parte i territori olivati ricadenti nei seguenti comuni: Bagno a Ripoli, Barberino di Mugello, Barberino Val d'Elsa, Borgo San Lorenzo, Calenzano, Campi Bisenzio, Cantagallo, Castelfiorentino, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline Val d'Arno, Firenze, Firenzuola, Fucecchio, Gambassi Terme, Greve in Chianti, Impruneta, Incisa Val d'Arno, Lastra a Signa, Londa, Marradi, Montaione, Montelupo, Montemurlo, Montespertoli, Palazzuolo sul Senio, Pelago, Pontassieve, Prato, Reggello, Rignano sull'Arno, Rufina, San Casciano Val di Pesa, San Godenzo, San Piero a Sieve, Scandicci, Scarperia, Sesto Fiorentino, Signa, Tavarnelle Val di Pesa, Vaglia, Vaiano, Vernio, Vicchio, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

Tale zona e cosi delimitata:

seguendo la linea coincidente al confine amministrativo della provincia di Firenze a partire dall'intersezione di questo con il fiume Arno ad est in località Podere le Fornaci, si prosegue lungo il confine amministrativo verso nord fino all'incontro con il confine regionale in località Montefalco. La linea prosegue, sempre coincidente con il confine regionale, dapprima in direzione nord e successivamente in direzione sud-ovest fino all'incontro con il confine della provincia di Prato in coincidenza della confluenza del Fosso Casoncini con il Torrente Limentra di Treppio. Quindi la linea prosegue verso sud lungo il confine provinciale di Prato costeggiando il Torrente Ombrone fino alla confluenza di questo con il Torrente Stella in località Podere Bocca Stella. La linea continua proseguendo il Torrente Ombrone fino alla confluenza di questo nel fiume Arno nei pressi della stazione ferroviaria di Carmignano, quindi segue il corso dell'Arno procedendo verso sud e quindi dalla località Ambrogiana verso ovest. La linea continua seguendo il fiume Arno fino all'incrocio di questo con il confine provinciale in località Marcignana dove segue il confine amministrativo della provincia di Firenze verso sud e in

località C. Quinto continua in direzione ovest fino a ricongiungersi con il fiume Arno nel punto dove la delimitazione ha avuto inizio.

La restante parte del territorio amministrativo del comune di Fucecchio compresa nella menzione geografica aggiuntiva "Colline di Firenze" e così delimitata:

da una linea che, partendo dal punto a sud-est dal fiume Arno in località S. Pierino nel comune di Fucecchio, segue in direzione ovest lungo il fiume Arno fino al confine provinciale in località R. Bassi; quindi procede in direzione nord fino alla località Biagione e continua verso est lungo il confine provinciale fino all'incontro di questo con il canale del Terzo nei pressi dalla località C. Morette da dove prosegue in direzione sud lungo il Canale Maestro sino alla località Ponte del Burello; da qui la linea prosegue lungo la strada comunale proveniente da Massarella fino al congiungimento di questa con il fiume Arno in località S. Pierino dove la delimitazione ha avuto inizio.

8) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano di Montalbano" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Pistoia e Firenze, in tutto o in parte i territori olivati ricadenti nei confini amministrativi dei seguenti comuni: Capraia e Limite, Carmignano, Cerreto Guidi, Fucecchio, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Poggio a Caiano, Pistoia, Quarrata, Serravalle Pistoiese, Vinci, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

Tale zona è così delimitata:

Da una linea che partendo da un punto a nord sul torrente Stella, in località Stazione di Masotti del Comune di Serravalle Pistoiese, prosegue in direzione sud-est fino alla confluenza del torrente Ombrone in località Poggetto, nel comune di Poggio a Caiano; segue quindi lo stesso torrente Ombrone fino alla sua confluenza nel fiume Arno. La linea prosegue in direzione ovest lungo il fiume Arno dalla Stazione ferroviaria di

Carmignano fino alla località San Pierino nel comune di Fucecchio; quindi prosegue in direzione nord lungo la strada comunale per Massarella fino al Canale Maestro in località Ponte del Burello, quindi prosegue sempre in direzione nord lungo lo stesso Canale Maestro fino alla confluenza in esso del fiume Nievole in località Porto dell'Uggia. Da qui prosegue ancora verso nord lungo lo stesso fiume Nievole fino alla località di Ponte di Serravalle. Quindi continua in direzione nord-est lungo la strada statale N. 435 fino a congiungersi in località Masotti con il torrente Stella, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

9) La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano dei Monti Pisani" comprende, nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Pisa, i territori olivati compresi nei confini amministrativi dei comuni di Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vicopisano, Vecchiano, idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

Art.4.
Caratteristiche di coltivazione

1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extra vergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" e delle menzioni geografiche aggiuntive devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. In particolare, per i nuovi impianti, oltre le forme tradizionali di allevamento, sono consentite nuove forme purché specificamente autorizzate dalla Regione Toscana.

2) I produttori interessati possono rivendicare in tutto o in parte l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, purché le olive provengano da oliveti ricadenti entro i limiti geografici stabiliti dal disciplinare di produzione delle singole menzioni geografiche di cui all'art.3 e purché siano state iscritte per l'uso di una o piu menzioni geografiche aggiuntive.

3) Ogni anno il produttore, in sede di denuncia preventiva di produzione massima da farsi ai sensi del punto 7 dell'art.4, ovvero entro il 30 settembre dell'anno di raccolta, deve dichiarare la volontà di utilizzare in tutto o in parte le menzioni geografiche aggiuntive in conformità al presente disciplinare.

4) Il produttore, al momento della denuncia di produzione delle olive come indicato al punto 8 dell'art. 4 e comunque entro il 30 gennaio della stessa campagna olearia, deve dichiarare la produzione di olio per la quale vuole utilizzare la o le menzioni geografiche aggiuntive.

5a) Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a indicazione geografica protetta "Toscano di Seggiano" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art.3 posti al di sotto della zona climatica del castagno del Monte Amiata, individuata dal limite delle trachiti vulcaniche, i cui terreni siano di natura pliocenica e che si trovino entro un limite altimetrico di 650 metri s.l.m..

5b) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline Lucchesi" sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 3 dell'art. 3; la natura geologica dei terreni di origine eocenica puo essere di composizione varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcare ed Alberese. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

5c) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano della Lunigiana" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella

zona descritta al punto 4 dell'art. 3; la natura geologica dei terreni di origine eocenica puo essere di composizione varia e rappresentata da quote importanti di Galestro, Calcare ed Alberese. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta guidata.

5d) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline di Arezzo" sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 5 dell'art. 3.

5e) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline Senesi" sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 6 dell'art. 3. Sono pertanto idonei gli oliveti siti tra i 200 e i 650 metri s.l.m. in zone pedologicamente riconducibili ai tipi: calcareo/argillose ricche di scheletro dell'Eocene e dell'oligocene (alberesi, scisti argillosi, arenarie e conglomerati); sabbio/limo/argillose del Pliocene post-Pliocene; calcareo/argillose, anch'esse ricche di scheletro, da calcarei cavernosi (travertini) del Miocene e del quaternario recente; sabbio/limo/argillose del Pliocene e post-Pliocene. Sono escluse le plaghe pianeggianti di fondovalle, quelle eccessivamente argillose, e comunque gli altri microcentri in cui tradizionalmente la coltura olivicola non ha mai trovato favorevole riscontro produttivo e di longevità.

5f) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline di Firenze" sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 7 dell'art. 3 siti entro una altitudine compresa tra 100 e oltre 600 metri s.l.m. in zone caratterizzate da terreni provenienti da substrati sabbiosi (sabbie del Pliocene e del Villafranchiano) e arenacei (Pietraforte del Cretaceo, Arenarie dell'Eocene, Oligocene e Miocene) insieme a quelli provenienti da conglomerati del Miocene, nonché da substrati argillosi (argille scagliose, scisti, varicolari e marne argillose) e da substrati calcarei (calcari triassici, alberesi, e travertini del quaternario).

5g) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano di Montalbano" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona descritta al punto 8 dell'art. 3 e comunque atti a conferire agli oli le tradizionali caratteristiche qualitative.

5h) Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano dei Monti Pisani" sono da considerarsi idonei gli oliveti collinari compresi nella zona descritta al punto 9 dell'art. 3, siti in zone caratterizzate da terreni provenienti da substrati pedologici costituiti da scisti metamorfici, depositi alluvionali, recenti antichi, conglomerati.

6) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" viene effettuata nel periodo preventivamente stabilito dal Consorzio di tutela. La denuncia delle olive deve essere effettuata entro il termine massimo previsto per la raccolta.

7) Al fine di garantire la reale consistenza della produzione ogni anno sono definite le rese massime in olive in olio per menzione geografica aggiuntiva, area omogenea o provincia a seguito delle rilevazioni effettuate dalle Associazioni di produttori riconosciute e/o dal Consorzio di tutela Per ciascuna campagna olearia le Associazioni di produttori riconosciute, a seguito delle rilevazioni effettuate, definiscono e comunicano ai Consorzi di tutela, alle Camere di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura competenti per territorio ed alla Regione Toscana i seguenti dati:

entro il 30 settembre - la previsione della produzione massima di olive;

entro il 15 gennaio - le rese massime delle olive in olio.

8) Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei

produttori olivicoli comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

9) Per i produttori non associati la certificazione di cui al punto precedente deve essere rilasciata da Organismi designati dalla Regione Toscana previa esibizione da parte dei produttori della documentazione rilasciata dai titolari degli impianti di molitura, di cui al punto 7 del successivo art. 5, attestante che la trasformazione delle olive e avvenuta nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Art.5.
Modalità di oleificazione

1) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" comprende l'intero territorio amministrato dalla regione Toscana.

1a) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano di Seggiano" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di cui al punto 2 dell'art. 3 della provincia di Grosseto.

1b) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline Lucchesi" comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 3 dell'art.3.

1c) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano della Lunigiana" comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 4 dell'art.3.

1d) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline di Arezzo" comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 5 dell'art.3.

1e) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline Senesi" comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 6 dell'art.3.

1f) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline

di Firenze" comprende l'intero territorio amministrativo di cui al punto 7 dell'art. 3.

1g) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano di Montalbano" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 8 dell'art.3.

1h) La zona di estrazione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano dei Monti Pisani" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 9 dell'art. 3.

2) E' facoltà della Regione Toscana, previo parere del Consorzio di tutela, consentire che le suddette operazioni di estrazione dell'olio siano effettuate anche in stabilimenti siti nelle immediate vicinanze dei territori previsti nei precedenti commi 1a), 1b), 1c), 1d), 1e), 1f), 1g), 1h),purché all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana.

3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" avviene direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura.

4) Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato.

5) Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art.1 sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto.

6) I detentori delle partite di olio da sottoporre ad analisi chimico-fisica ed organolettica ai fini dell'utilizzo della indicazione geografica protetta devono presentare richiesta di certificazione del prodotto da loro detenuto.

7) La Regione Toscana istituisce uno schedario degli impianti di molitura autorizzati alla lavorazione delle

olive per la produzione di olio di cui all'art.1, fissandone l'ambito di operatività riferito alle menzioni geografiche aggiuntive.

8) Gli impianti di molitura, iscritti allo schedario regionale, autorizzati alla produzione di oli di cui all'art. 1, devono rispettare le norme atte a mantenere le caratteristiche proprie del frutto ed a conservare al prodotto la migliore qualità organolettica. Inoltre, devono osservare le norme di produzione stabilite dalla Regione Toscana su proposta del Consorzio di tutela.

9) In base alla rispondenza dei parametri stabiliti, la Regione Toscana aggiorna annualmente lo schedario degli impianti di molitura e confezionamento.

Art.6.
Caratteristiche al consumo

1) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
-odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia;
-sapore: di fruttato marcato;
-punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
-acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi:	<= 16 meqO2/Kg
indice di rifrazione a 25°C:	in legge
K 232:	in legge
K 270:	in legge
acido palmitico:	8 - 14 %
acido palmitoleico:	0,5 - 1,5 %
acido stearico:	1,1 - 3 %
acido oleico:	73 - 83 %
acido linoleico	< 9 %
acido linolenico	< 0,9 %
acido arachico:	< 0,6 %
acido eicosenoico:	< 0,4 %
polifenoli totali:	>= 60mg/Kg
tocoferoli:	>= 40mg/Kg

2) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine d'oliva a indicazione geografica protetta "Toscano di Seggiano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dorato;
odore: buono con leggera fragranza;
sapore: di fruttato leggero;
punteggio al Panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi:	<= 10 meqO2/Kg.
K 232:	<= 2,0
K 270:	<= 0,20

3) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline Lucchesi" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo dorato con toni di verde;
odore: di fruttato leggero ,
sapore: poco piccante con intensa sensazione di dolce;
punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;

numero perossidi:	<= 16 meqO2/Kg.
saggio Kreiss:	negativo
indice rifrazione	nella norma
K 232	in legge
K 270	in legge
acido palmitico	9 - 13 %
acido palmitoleico	0,4 - 1,2 %
acido stearico	0,5 - 3 %
acido oleico	75 - 80 %
acido linoleico	< 8 %
acido linolenico	< 0,9 %
acido arachico	< 0,5 %
acido eicosenoico	< 0,4 %

4) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano della Lunigiana" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo dorato con toni di verde;
odore: di fruttato leggero
sapore: poco piccante con intensa sensazione di dolce;
punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;

numero perossidi:	<= 16 meqO2/Kg
saggio Kreiss:	negativo
indice rifrazione	nella norma
K 232	in legge
K 270	in legge
acido palmitico	9 - 13 %
acido palmitoleico	0,4 - 1,2 %
etacido stearico	0,5 - 3 %
acido oleico	75 - 80 %
acido linoleico	< 8 %
acido linolenico	< 0,9 %
acido arachico	< 0,5 %
acido eicosenoico	< 0,4 %

5) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline di Arezzo" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde intenso carico al giallo con evidenti note cromatiche verdi;
odore: di fruttato intenso;
sapore: piccante e leggermente amaro che con il tempo si attenua. Retrogusto persistente;
punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi:	<= 16 meqO2/Kg
saggio Kreiss:	negativo
indice rifrazione	nella norma
K 232	in legge
K 270	in legge

acido palmitico	9 - 12,5%
acido palmitoleico	< 1,5%
acido stearico	1,2 a 2,5%
acido oleico	75 - 81%
acido linoleico	< 9 %
acido linolenico	< 0,9%

6) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline Senesi" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde più o meno intenso con tonalità tendenti al verde giallognolo;
odore: fruttato ,
sapore: piuttosto piccante e leggermente amaro con lievi accenni erbacei;
punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, inferiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi:	<= 12 meqO2/Kg
K 232	in legge
K 270	in legge
Delta K	max. 0,01
acido palmitico	9 - 12,5 %
acido palmitoleico	<= 1,3 %
acido stearico	<= 3 %
acido oleico	73 - 80 %
acido linoleico	< 9 %
acido linolenico	< 0,9 %
acido arachico	< 0,5 %
acido eicosenoico	< 0,4 %
steroli totali	<= 250 mg/100g

7) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano delle Colline di Firenze" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia;

-sapore: di fruttato da medio a marcato;
-punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
-acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi:	<= 16 meq.O2/Kg
saggio di Kreiss:	negativo
K 232:	in legge
K 270:	in legge
acido palmitico:	8,5 - 12,5%
acido palmitoleico:	0,45 - 1,0%
acido stearico:	1,1 - 2,5%
acido oleico:	76 - 82%
acido linoleico:	< 7%
acido linolenico:	< 0,9%
polifenoli totali:	>= 100mg/Kg
tocoferoli:	>= 80mg/Kg

8) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano di Montalbano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
-odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia;
-sapore: di fruttato con percezione di piccante;
-punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
-acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi:	<= 16 meqO2/Kg
indice di rifrazione a 25°C:	in legge
K 232:	in legge
K 270:	in legge
acido palmitico:	8 - 14 %
acido palmitoleico:	0,5 - 1,5%
acido stearico:	1,5 - 3%
acido oleico:	75 - 83%
acido linoleico:	< 9%
acido linolenico:	< 0,9%
acido arachico:	< 0,5%
acido eicosenoico:	< 0,4%
polifenoli totali:	>= 80mg/Kg
tocoferoli:	>= 60mg/Kg

9) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano dei Monti Pisani" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-colore: giallo oro con toni di verde;
-odore: di fruttato leggero;
-sapore: di fruttato con leggera percezione di piccante e intensa sensazione di dolce;
-punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
-acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi d'olio;

numero perossidi:	<= 16 meqO2/Kg.
indice di rifrazione a 25°C:	in legge
K 232:	in legge
K 270:	in legge
acido palmitico:	8,8- 12 %
acido palmitoleico:	0,4 - 1,2 %
acido stearico:	0,5 - 3 %
acido oleico:	75 - 79 %
acido linoleico:	< 8 %
acido linolenico:	< 0,9%
acido arachico:	< 0,5 %
acido eicosenoico:	< 0,4 %

10) I parametri qualitativi di cui sopra e quelli non espressamente citati devono essere conformi alla vigente normativa U.E..

11) In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione e l'esame organolettico.

Art.7
Designazione e presentazione

1) Alla indicazione geografica protetta "Toscano" e vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", "superiore". Sono ammessi i

riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori, quali: "monovarietale", "raccolto a mano", ecc. preventivamente autorizzati dal Consorzio di tutela.

2) E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali trarre in inganno il consumatore.

3) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto e stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se il confezionamento avvenuto nell'azienda medesima.

4) Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della Regione Toscana.

5) Ogni menzione geografica aggiuntiva, autorizzata all'art. 1 del presente disciplinare, deve essere riportata in etichetta con dimensione non superiore ai caratteri con cui viene indicata l'indicazione geografica protetta "Toscano".

6) L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della I.G.P. "Toscano".

7) Il nome della indicazione geografica protetta "Toscano" deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

8) Il produttore imbottigliatore deve presentare al Consorzio di tutela la bozza dell'etichetta per essere sottoposta ad approvazione. Il Consorzio deve comunicare entro 30 giorni le eventuali variazioni da apportare.

9) La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

10) L'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" deve essere immesso al consumo in recipienti idonei di capacità non superiore a litri 10.

11) L'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano", accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive indicate all'art.1, deve essere immesso al consumo in recipienti idonei di capacità non superiore a litri 5.

12) E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

98A8947

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(1651486/1) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

L. 4.500